

Il Pranzo di Natale inizierà con l'Aperitivo servito nella sala "E Avigdor". Per i più piccoli saranno proiettati film su schermo gigante e Babbo Natale consegnerà loro un piccolo pensiero.

La musica allietterà il pomeriggio di tutti.

Il Veglione di San Silvestro comincerà alle ore 20,30 con l'Aperitivo: gli innumerevoli antipasti e stuzzichi a buffet saranno accompagnati dalle note acustiche al pianoforte e alla chitarra dei maestri Attilio e Leo.

Il Galà avrà inizio alle ore 21,00 e le portate saranno allietate dall'estrazione di ricchi premi.

Incontreremo il nuovo anno in compagnia del Duo Live" Ferrua - Martina" nella sala "M. Curie", della Disco nella sala "Margherita". E ancora l'illusionista "Ticket", e i suoi magici giochi di prestigio, e molte altre sorprese

Alle ore 3,33 le tradizionale conviviale mattutina permetterà di ricaricare le batterie, quindi ci ritufferemo nella musica fino all'alba.

Termineremo la festa con la prima torta dell'anno servita presso i locali del bar.

Trattamenti particolari per comitive

Le brigate di Cucina, Sala e le

Famiglie Bertolino saranno felici di averVi come graditi Ospiti per condividere insieme il Santo Natale e l'allegro Capodanno firmati Hotel Ristorante Reale.

I menu potrebbero subire delle variazioni



Hotel Reale

Ristorante

★★★ Superiore

Quality Hotels & Quality Restaurant



Pranzo di Natale & Felice 2019

Via delle Terme, 13

12088 Lurisia Terme / Cuneo / Piemonte

Tel. 0174/583005 Fax 0174/583004

www.hotelreale.it

info@hotelreale.it

Pranzo di Natale

Aperitivo Reale e Stuzzichi

*Rose di Crudo di Roccaforte con gelatina alle Pere e Grana
Cialda di Riso croccante e Porcini Trifolati della Valcocca
Zampone della tradizione con Lenticchie rosse di
Castelluccio
Piramide di Cardi e delizia di Acciughe*

*Riso Roma alla Zucca e Castagne con spuma di
Muschio del Monviso alle Noci
Tagliatelle bicolori al ragù di Coniglio e
Melanzane*

*Cappone ripieno con ciambelle di Patate e
Rosmarino e Cipolline dello Jura
Castelmagno d.o.p. e Confettura di mele
Renette*

*Tartelletta al Torrone e Marron Glacè
Panettone Tostato, Cûpeta
Tazza d'Oriente*

*Acqua minimamente mineralizzata "Lurisia"
Dogliani D.o.c.g. "Sciolla Mattia"
Chardonnay Piemonte D.o.c. "Selezione Reale"
Nebbiolo d'Alba d.o.c. "Tenuta Carretta"
Moscato d'Asti D.o.c.g. "Poderi Sinaglio"*

€ 35,00 bevande incluse
Menù Bambini
€ 15,00 bevande incluse
Menù Vegetariano su prenotazione



Gran Galà di San Silvestro

*"Alta Langa" Tenuta Cattetta con piccole e
delicate Sorprese al Pianoforte*

*Pesce Spada marinato all'isolana con Pomodori
Confit, Olive Taggiasche e Capperi
Insalata di Cappone e Melograno su Crudità
al balsamico di Modena
Tortini Fillo di Cardi, Castelmagno e polvere
d'Acciuga
Ciambella di Sedano Rapa e cremosa alla
Curcuma*

Il bicchierino del "Russo"

*Riso Carnaroli vellutato agli Scampi e Astice
Blu del Canada
Ravioloni di Topinambur con Burro salato di
Malga e Tartufo Nero
Filetto di Vitello Reale con riduzione di
Barbaresco
Patate Duchessa alla Maggiorana*

*Bavarese alle Nocciole Piemonte e salsa fondente
Ananas speziato
Piacevoli scrocchi
Tazza d'Oriente*

*Acqua Bolle e Stille
Dogliani D.o.c.g. "Poderi Einaudi"
Arneis di Vezza D.o.c.g. "Cayega"
Tenuta Carretta
Barbaresco D.o.c.g. "Produttori del Barbaresco"
Ferrari Perlè e Maximum*

€ 99,00 bevande incluse
Menù Bambini su prenotazione
Menù Vegetariano su prenotazione

